

# Cuisinier

RNCP35571 · RNCP · Publiée

## L'essentiel

|                         |                                                      |
|-------------------------|------------------------------------------------------|
| Niveau de qualification | Niveau 3                                             |
| Sigle                   | Autre — Autre certification professionnelle de droit |
| Code(s) NSF             | 221t                                                 |
| Formacode(s)            | 42752                                                |
| Code(s) ROME            | G1602                                                |
| Type d'enregistrement   | Enregistrement de droit                              |
| Date d'échéance         | 23/04/2026                                           |

## Certificateur(s)

MINISTERE DES ARMEES · SIRET : 11009001600053

MINISTERE DES ARMEES · SIRET : 11009001600046

## Partenaires habilités

1 organisme habilité, d'après la liste publiée par France compétences : 1 à former et organiser l'évaluation.

| Organisme                           | SIRET | Habilitation                     |
|-------------------------------------|-------|----------------------------------|
| école des fourriers de Querqueville | —     | Former et organiser l'évaluation |

## Résumé de la certification

### OBJECTIFS ET CONTEXTE

Afin de disposer de personnel compétent, le ministère des armées a mis en place un dispositif de développement de compétences. Il s'agit de développer l'ensemble des savoirs, savoir-faire et savoir-être indispensables à la fonction de cuisinier dans l'ensemble des structures de restauration de l'institution. Ce personnel développe pendant une période de trois à cinq années des compétences dans ce domaine en fonction de la durée de son contrat. Ceci lui permet d'apprendre un métier et de proposer ses services par la suite dans d'autres organismes.

Le personnel recruté ne dispose pas, lors de son recrutement, de qualifications dans le domaine de la restauration. Le renouvellement de l'inscription de la certification professionnelle de cuisinier au RNCP lui permet d'acquérir des compétences lisibles et transposables dans le secteur civil. La CP représente un impact réel lors de la reconversion de ceux qui en sont titulaires : 45% d'entre eux intègrent les métiers de la filière restauration-hôtellerie (personnel de cuisine, management du personnel de cuisine, management d'hôtel-restaurant) ; 27% les commerces d'alimentation (charcuterie – traiteur ; vente en gros de produits frais ; vente en alimentation ; management de magasin de détail ; boulangerie – viennoiserie ; poissonnerie ; pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie).

Actuellement, plus de 12 000 offres d'emploi de cuisinier sont à pourvoir aussi bien en collectivité (établissement de soins, établissements scolaires...), en industrie agro-alimentaire qu'en restauration individuelle.

### ACTIVITÉS VISÉES

Le cuisinier est chargé des activités suivantes :

- Participation aux opérations d'approvisionnement et de stockage
- Opérations de nettoyage et de mise en place des locaux, du poste de travail en amont de toute production culinaire
- Gestion du tri vis-à-vis de la protection de l'environnement et de la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Élaboration des menus

- Organisation des moyens de la production culinaire
- Participation à la production culinaire en restauration traditionnelle
- Dressage des mets
- Élaboration de plats sucrés

#### COMPÉTENCES ATTESTÉES

Bloc de compétences n° 1 : Organiser la production culinaire en vue de réaliser une prestation conforme à la commande et dans le respect des normes sanitaires

- Vérifier les stocks de denrées à partir de l'existant et des commandes en cours pour l'identification des produits à commander.
- Commander les produits selon les consignes du supérieur aux fournisseurs répondant aux objectifs de la loi EGAlim.
- Réceptionner et contrôler les livraisons conformément aux règles sanitaires en :
  - les confrontant avec les commandes passées ;
  - s'assurant de la qualité des denrées ;
  - vérifiant l'étiquetage des produits ;
  - vérifiant l'intégrité des conditionnements et des emballages.
- Entreposer les denrées selon leur degré de sensibilité dans le respect des normes liées à la chaîne du froid afin de garantir la sécurité sanitaire.
- Nettoyer et désinfecter les locaux affectés à la production culinaire dans le respect des normes sanitaires.
- Nettoyer et désinfecter le plan de travail en appliquant les normes relatives à la sécurité du travail afin d'éviter les accidents corporels (HSCT).
- Ranger, ordonner les produits d'entretien.
- Mettre en place les containers différenciés.
- Évacuer les déchets en tenant compte de leur caractéristiques.
- Utiliser les denrées de façon rationnelle.

Bloc de compétences n° 2 : Élaborer des menus équilibrés et organiser le travail de l'équipe de production culinaire afin de garantir la qualité nutritionnelle dans les délais et le budget impartis

- Établir une liste des caractéristiques majeures de la commande à respecter, du budget disponible, des denrées à préférer compte tenu de la saison, des circuits d'approvisionnement, du stock.
- Définir des menus répondant au besoin et aux contraintes de l'établissement tout en tenant compte de l'équilibre alimentaire et de la valeur nutritionnelle des denrées.
- Élaborer des menus à thème (végétariens, buffets,...) en distinguant les principales familles de produits.
- Suivre le budget alloué à partir des moyens de suivi à disposition.
- Réaliser des fiches techniques de cuisine afin de fluidifier les tâches à mener par les coéquipiers.
- Préparer les échantillons des plats témoins conformément à la réglementation en vigueur.
- Organiser le travail de l'équipe de production en tenant compte des commandes.
- Coordonner les activités ou le travail de l'équipe selon l'avancement des préparations.

Bloc de compétences n° 3 : Effectuer les opérations de transformation des denrées alimentaires pour mettre en œuvre les menus programmés

- Préparer les quantités de denrées nécessaires à la production culinaire dans le respect des règles liées à la lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Dans le respect des règles sanitaires et d'hygiène :
  - Confectionner des sauces et des émulsions
  - Cuisiner :
    1. des entrées chaudes et froides ;
    2. des mets à base de produits de la mer ;
    3. des mets à base de viande ;
    4. des mets à base de légumineuses.
  - Cuire des garnitures d'accompagnement.
  - Assembler les assiettes dans le respect des règles diététiques et nutritionnelles et d'hygiène.
  - Dresser les assiettes de manière harmonieuse et soignée.
  - Préparer un plan de travail en vue d'une préparation sucrée.
  - Préparer les ingrédients nécessaires à la confection de pâtisseries en respectant les proportions indiquées sur la fiche technique.

- Confectionner différents fonds de tarte.
- Réaliser les recettes fondamentales de la pâtisserie traditionnelle française en veillant à la qualité sanitaire des produits.

## Blocs de compétences

### **RNCP35571BC01 — Organiser la production culinaire en vue de réaliser une prestation conforme à la commande et dans le respect des normes sanitaires**

#### LISTE DE COMPÉTENCES

- Vérifier les stocks de denrées à partir de l'existant et des commandes en cours pour l'identification des produits à commander.
- Commander les produits selon les consignes du supérieur aux fournisseurs répondant aux objectifs de la loi EGalim.
- Réceptionner et contrôler les livraisons conformément aux règles sanitaires en :
  - les confrontant avec les commandes passées ;
  - s'assurant de la qualité des denrées ;
  - vérifiant l'étiquetage des produits ;
  - vérifiant l'intégrité des conditionnements et des emballages.
- Entreposer les denrées selon leur degré de sensibilité dans le respect des normes liées à la chaîne du froid afin de garantir la sécurité sanitaire.
- Nettoyer et désinfecter les locaux affectés à la production culinaire dans le respect des normes sanitaires.
- Nettoyer et désinfecter le plan de travail en appliquant les normes relatives à la sécurité du travail afin d'éviter les accidents corporels (HSCT).
- Ranger, ordonner les produits d'entretien.
- Mettre en place les containers différenciés.
- Évacuer les déchets en tenant compte de leur caractéristiques.
- Utiliser les denrées de façon rationnelle.

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Par la voie de la formation :

contrôles de connaissances (écrit et/ou oral)

; mises en situation contextualisées ; études de cas et/ou de restitutions technico-opérationnelles.

Par la voie de la VAE, l'évaluation des compétences s'appuie sur l'étude de la présentation de l'expérience du livret 2 et des documents éventuellement annexés, complétée par un entretien avec le jury (présentiel ou à distance), voire par une mise en situation professionnelle réelle ou simulée.

### **RNCP35571BC02 — Elaborer des menus équilibrés et organiser le travail de l'équipe de production culinaire afin de garantir la qualité nutritionnelle dans les délais et le budget impartis**

#### LISTE DE COMPÉTENCES

- Établir une liste des caractéristiques majeures de la commande à respecter, du budget disponible, des denrées à préférer compte tenu de la saison, des circuits d'approvisionnement, du stock.
- Définir des menus répondant au besoin et aux contraintes de l'établissement tout en tenant compte de l'équilibre alimentaire et de la valeur nutritionnelle des denrées.
- Elaborer des menus à thème (végétariens, buffets,...) en distinguant les principales familles de produits.
- Suivi du budget alloué à partir des moyens de suivi à disposition.
- Réaliser des fiches techniques de cuisine afin de fluidifier les tâches à mener par les coéquipiers.
- Préparer les échantillons des plats témoins conformément à la réglementation en vigueur.
- Organiser le travail de l'équipe de production en tenant compte des commandes.
- Coordonner les activités ou le travail de l'équipe selon l'avancement des préparations.

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Par la voie de la formation : contrôle de connaissances (écrit et/ou oral) ;

mises en situation contextualisées ; études de cas et/ou de restitutions technico-opérationnelles.

Par la voie de la VAE, l'évaluation des compétences s'appuie sur l'étude de la présentation de l'expérience du livret 2 et des documents éventuellement annexés, complétée par un entretien avec le jury (présentiel ou à distance), voire par une mise en situation professionnelle réelle ou simulée.

## **RNCP35571BC03 — Effectuer les opérations de transformation des denrées alimentaires pour mettre en oeuvre les menus programmés**

### **LISTE DE COMPÉTENCES**

- Préparer les quantités de denrées nécessaires à la production culinaire dans le respect des règles liées à la lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Dans le respect des règles sanitaires et d'hygiène :
- Confectionner des sauces et des émulsions
- Cuisiner :
  1. des entrées chaudes et froides ;
  2. des mets à base de produits de la mer ;
  3. des mets à base de viande ;
  4. des mets à base de légumineuses.
- Cuire des garnitures d'accompagnement.
- Assembler les assiettes dans le respect des règles diététiques et nutritionnelles et d'hygiène.
- Dresser les assiettes de manière harmonieuse et soignée.
- Préparer un plan de travail en vue d'une préparation sucrée.
- Préparer les ingrédients nécessaires à la confection de pâtisseries en respectant les proportions indiquées sur la fiche technique.
- Confectionner différents fonds de tarte.
- Réaliser les recettes fondamentales de la pâtisserie traditionnelle française en veillant à la qualité sanitaire des produits.

### **MODALITÉS D'ÉVALUATION**

Par la voie de la formation : contrôle des connaissances (écrit et/ou oral) ; mises en situation contextualisées ; études de cas et/ou de restitutions technico-opérationnelles.

Par la voie de la VAE, l'évaluation des compétences s'appuie sur l'étude de la présentation de l'expérience du livret 2 et des documents éventuellement annexés, complétée par un entretien avec le jury (présentiel ou à distance), voire par une mise en situation professionnelle réelle ou simulée.

## **Secteur d'activité et type d'emploi**

### **SECTEURS D'ACTIVITÉS**

Au sein du ministère des armées, la taille de l'organisme de restauration collective (organisme RHL) varie en fonction de l'effectif à nourrir (entre 200 et 1000 convives). Quelques fois davantage lorsque l'organisme délivre des repas au personnel d'autres entités militaires.

En manœuvre (exercices sur le terrain) ou en opérations extérieures, le cuisinier travaille soit dans une cuisine d'infrastructure, soit sur une cuisine mobile tractable (Élément Tracté de Cuisson) ; il est également amené à œuvrer en cuisine traditionnelle notamment dans le cadre de prestations au profit d'autorités.

Dans le secteur civil, le principe de l'effectif à nourrir dimensionne également la taille de l'entreprise. Un cuisinier peut alors participer à la confection de repas quotidiens, dans un restaurant (de petite, moyenne ou grande taille), dans un organisme institutionnel, étatique ou encore au sein d'un établissement scolaire.

Son contexte d'emploi lui permet alors d'œuvrer en cuisine individuelle ou en brigade.

### **TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES**

Au sein du ministère des armées, le cuisinier occupe les fonctions de cuisinier, de second de cuisine et de chef de cuisine.

Au sein du secteur civil, les emplois accessibles sont les suivants :

- cuisinier ;
- commis de cuisine ;
- chef de partie.

### **RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ**

Être apte médicalement aux métiers de bouche.

L'obtention du statut militaire est exigée par le ministère des armées pour exercer cet emploi en tant que militaire.

## Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

|                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tension de recrutement (DARES 2024)</b> | Élevée (4/5)<br>Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 3 à 5 sur 5.                                                                                                                                                                                           |
| <b>Facteurs principaux</b>                 | Intensité d'embauche, Conditions de travail contraignantes, Non-attractivité salariale                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Salaire médian (mensuel)</b>            | 1 647 €                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Familles professionnelles (FAP)</b>     | S1X20 — Aides de cuisine et employés polyvalents de la restauration · tension 3/5 (Modérée)<br>S1X40 — Cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée)<br>S1X80 — Chefs cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée)<br>S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée) |
| <b>Projets de recrutement (BMO 2026)</b>   | 160 445                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Jugés difficiles à recruter</b>         | 44 %                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Emplois saisonniers</b>                 | 41 %                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Familles professionnelles (FAP)</b>     | S1X20 — Aides de cuisine et employés polyvalents de la restauration<br>S1X40 — Cuisiniers<br>S1X80 — Chefs cuisiniers<br>S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration                                                                                                        |

## Voies d'accès

### MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, VAE

### PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

La certification professionnelle (hors VAE) s'obtient par :

- la validation totale de la formation technique de spécialité – Cuisinier - du domaine restauration hôtellerie loisirs (FTS Cuisinier),
- suivie d'une période d'application d'une durée minimale de 6 mois au sein des organismes RHL de l'institution,
- complétée par la formation d'adaptation complémentaire qualifiante (FACQ) – Cuisinier qui évalue les compétences mises en œuvre.

La CP sera donc distribuée au personnel ayant suivi avec succès la FACQ.

### COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

Le jury de certification (hors VAE) pourra comprendre jusqu'à cinq membres avec, si possible, une représentation équilibrée des hommes et des femmes :

- un président assisté de :
- deux professionnels du secteur ;
- deux formateurs.

Deux suppléants sont également désignés.

Le président du jury est soit le commandant de l'école, soit le directeur de l'enseignement ou un officier supérieur cadre de l'enseignement.

Le président et les membres du jury sont désignés par le chef de d'établissement de l'organisme certificateur pour une période d'un an renouvelable.

Le jury de certification (hors VAE) pourra être réduit à trois membres avec, si possible, une représentation équilibrée des hommes et des femmes. Dans ce cas, il devra comprendre 2 professionnels du secteur et 1 formateur :

- Président du jury : le directeur de l'EFQ en qualité de professionnel du secteur ou un représentant qualifié de la profession (non formateur) ;

- 1 second représentant qualifié de la profession (non formateur) ;
- 1 formateur.

#### COMPOSITION DU JURY — VAE

Le jury de certification par voie de VAE pourra comprendre jusqu'à cinq membres avec, si possible, une représentation équilibrée des hommes et des femmes :

- le directeur de l'EFQ ou son représentant en qualité de Président du jury de VAE ;
- deux membres du « collège professionnels » ;
- deux membres du « collège formateurs ».

Selon les situations, le jury de VAE pourra être composé de trois membres avec, si possible, une représentation équilibrée des hommes et des femmes :

- Président du jury : le directeur de l'EFQ en qualité de professionnel du secteur ou un représentant professionnel du secteur (non formateur) ;
- 1 second représentant qualifié de la profession (non formateur) ;
- 1 formateur.

## Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 23/04/2026

## Statistiques

| Année | Certifiés | Dont VAE | Insertion 6 mois | Métier 2 ans |
|-------|-----------|----------|------------------|--------------|
| 2019  | 43        | —        | 100 %            | —            |
| 2018  | 44        | —        | 100 %            | 100 %        |
| 2017  | 51        | —        | 100 %            | 100 %        |
| 2016  | 21        | 1        | 100 %            | 100 %        |

## Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS  
RNCP9654

## Pour plus d'informations

### Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35571/>